



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 151]

नई दिल्ली, मंगलवार, मई 21, 2013/वैशाख 31, 1935

No. 151]

NEW DELHI, TUESDAY, MAY 21, 2013/VAISAKHA 31, 1935

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 16 मई, 2013

सं. 1-83/एसीआई-अधि./भा.ख.सु.प्रा.-2012. — खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए कतिपय विनियम का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 16 की उप-धारा (2) के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, बनाने का प्रस्ताव करता है, जो उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षानुसार उन व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनकी उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप पर उस तारीख से, जिसको इस अधिसूचना की राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, साठ दिन की अवधि के समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा ;

आक्षेप या सुझाव यदि कोई हो, उन्हे मुख्य कार्यपालक अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य एवं औषधि प्रशासनिक भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को भेजे जा सकते हैं ;

आक्षेप या सुझाव को उपरोक्त विनिर्दिष्ट अवधि के अवसान से पूर्व उक्त प्रारूप विनियम की बाबत यदि किसी व्यक्ति से प्राप्त होते हैं, उन पर उपर्युक्त प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा ।

प्रारूप विनियम

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2013 है ।

(2) ये राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे ।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में,-

(अ) विनियम 2.1.9 में-

(i) “शिशु पोषण के लिए आहार” शीर्षक के पश्चात्, “शिशु के लिए दुग्ध प्रति स्थापक” दुग्ध उपशीर्षक को अंतःस्थापित किया जाएगा ;

(ii) शिशु फार्मूला से संबंधित उपविनियम 2 में, दूसरे परंतुक के पश्चात्, निम्नलिखित परंतुक को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :--

“परंतु यह भी शिशु दुग्ध प्रतिस्थापन दुग्ध प्रोटीन और दुग्ध वसा की अपेक्षाओं के सिवाय, लेक्टोज युक्त या लेक्टोज और सुक्रोज युक्त या सुक्रोज की निम्नलिखित अपेक्षाओं को निम्नलिखित रूप से अनुपालन करेंगे, अर्थात् :—

(क) भार के अनुसार, कुल प्रोटीन 10.0 प्रतिशत से अन्यून और 16 प्रतिशत से अनधिक होगा

(ख) भार के अनुसार, कुल वसा 18.0 से अन्यून होगी ; और

(ग) लेक्टोज युक्त दावे वाले उत्पाद में लेक्टोज 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा”

(iii) दुग्ध-अनाज आधारित प्रतिपूरक खाद्य से संबंधित उपविनियम 3 में, शीर्षक “शिशु खाद्य” को अंतःस्थापित किया जाएगा ;

(iv) प्रसंस्कृत अनाज आधारित प्रतिपूरक खाद्य से संबंधित उपविनियम 4 में, अंत में निम्नलिखित परंतुक को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्

“परंतु विनिर्दिष्ट शर्तों में उपयोग के लिए प्रसंस्कृत अनाज आधारित प्रतिपूरक खाद्य, जहां प्रोटीन को निर्बंधित किया जाने आवश्यकता होगी और जहां अन्य अनाजों जैसे, गेहूं, सोया, फली और दुग्ध का उपयोग नहीं किया जा सकता है, इस प्रकार के अनाज आधारित प्रति पूरक खाद्य को एकल अनाज जैसे चावल या रागी से बनाया जाएगा, जिसमें कम से कम 6-9 प्रतिशत प्रोटीन की मात्रा होगी । इस प्रकार के उत्पादों के लेवल पर “केवल चिकित्सीय मार्गदर्शन के अधीन विनिर्दिष्ट दशाओं में उपयोग के लिए प्रसंस्कृत एकल अनाज आधारित पूरक खाद्य” सहजदृश्यात्मक रूप में होगा ।”

ख विनियम 2.4.1 में प्रबलित आटा से संबंधित उपविनियम 2 के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :—

“2. प्रबलित आटा से आटे में निम्नलिखित पोषकों में से एक या अधिक पोषक तत्व मिलाकर प्राप्त किया उत्पाद, अभिप्रेत है, अर्थात् :--

क्र०सं०	पोषक तत्व	प्रति कि.ग्रा. आटे के पुष्टीकरण का स्तर (से कम नहीं)
(1)	(2)	(3)
1	कैल्शियम- कैल्शियम कार्बोनेट, कैल्शियम क्लोराइड, कैल्शियम सीट्रेट, कैल्शियम फोस्फेट एकल क्षारीय, कैल्शियम फोस्फेट द्विक्षारीय, कैल्शियम फोस्फेट त्रिक्षारीय	900 मि.ग्रा.
2	लोहा- (क) फेरस साइट्रेट, फेरस लैक्टेट, फेरस सल्फेट, फेरिक पायरोफोस्फेट (ख) सोडियम लौह (III), इथाईलीन डाईमीन टेट्रा एसिटेट, ट्राईहाइड्रेट (सोडियम फेरेडेट-एनएएफई, ईडीटीए)	60 मि.ग्रा. 200 मि.ग्रा.
3	विटामिन ए- रेटीनाइल एसिटेट, रेटीनाइल पल्मीटेट रेटीनाइल परोपस्पेट	1400 µg RE

4	एस्कोर्बिक अम्ल (विटामिन सी)- (एस्कोर्बिक अम्ल, सोडियम एस्कोर्बेट, कैल्शियम एस्कोर्बेट एस्कोर्बिल-6-पल्मीटेट	90 मि.ग्रा.
5	थियामीन (विटामिन बी-1)- थियामीन क्लोराइड, हाइड्रोक्लोराइड थियामीन मोनो नाइट्रेट	2.7 मि.ग्रा.
6	राइबोफ्लेविन (विटामिन-बी-2) राइबोफ्लेविन, राइबोफ्लेविन-5- फास्फेट सोडियम	3.2 मि.ग्रा.
7.	नियासिन-निकोटिनामाइड, निकोटिनिक अम्ल	36 मि.ग्रा.
8	पायरिडाक्सीन (विटामिन बी-6) पायरिडाक्सीन हाइड्रोक्लोराइड	4.5 मि.ग्रा.
9	फोलिक अम्ल-फोलिक अम्ल	300 µg
10	विटामिन-बी12-सायनोकोबालमीन, हाइड्रोक्सीकोबालमीन	2.5 µg

वह कृतंक तंतु, बाल और उत्सर्ग सहित किसी भी बाहरी पदार्थ से मुक्त होगा ।”;

ग. विनियम 2.4.2 में प्रबलित मैदा से संबंधित के उपविनियम 2 के स्थान पर निम्नलिखित रखा किया जाएगा, अर्थात् : —

2. प्रबलित मैदा, मैदा में निम्नलिखित एक या अधिक पोषक तत्वों को मिलाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है, अर्थात् : —

क्र० सं०	पोषक तत्व	मैदा के प्रति 1 किलो में प्रबलता का स्तर (से कम नहीं)
1	कैल्शियम- कैल्शियम कार्बोनेट, कैल्शियम क्लोराइड, कैल्शियम सीट्रेट, कैल्शियम फोस्फेट एकल क्षारीय, कैल्शियम फास्फेट द्विक्षारीय, कैल्शियम फास्फेट त्रिक्षारीय	900 मि.ग्रा.
2	लोह तत्व (क) फ़ैरस साइट्रेट, फ़ैरस लेक्टेट, फ़ैरस सल्फेट, फ़ैरिक पाइरोफास्फेट ; (ख) सोडियम आयरन (III), इथाइलीन डायामीन, टेटरा एसिटेट, ट्राइ हाइड्रेट (सोडियम फेरेडिटेट- Na Fe EDTA)	60 मि.ग्रा. 200 मि.ग्रा.
3	विटामिन ए- रेटिनिल एसिटेट, रेटिनिल पालमिटेट रेटिनिल प्रोपायोनेट	1400 µg RE
4	एसकोरबिक अम्ल (विटामिन-सी)- एसकोरबिक अम्ल, सोडियम एस्कोर्बेट, कैल्शियम एस्कोर्बेट, एस्कोर्बिल-6-पल्मीटेट	90 मि.ग्रा.

5	थियामिन (विटामिन बी-1)- थियामिन क्लोराइड हाइड्रोक्लोराइड, थियामिन मोनो-नाइट्रेट	2.7 मि.ग्रा.
6	राइबोफ्लेविन (विटामिन बी-2)-राइबोफ्लोविन-5, फास्फेट सोडियम	3.2 मि.ग्रा.
7	नियासिन-निकोटिनामाइड, निकोटिनिक अम्ल	36 मि.ग्रा.
8	पायरिडॉक्सीन (विटामिन बी 6)-पायरिडॉक्सीन हाइड्रोक्लोराइड	4.5 मि.ग्रा.
9	फोलिक अम्ल-फोलिक अम्ल	300 µg
10	विटामिन-बी12- सायनोकोबालामीन हायड्रॉक्सीकोबालामीन	1.5 µg

वह कृतंक तंतु, बाल और उत्सर्ग सहित किसी भी बाहरी पदार्थ से मुक्त होगा।”;

घ. विनियम 3.1.17 में, सारणी के पश्चात्, निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :—

“विभिन्न खाद्यों में खाद्य अवयवों का उपयोग”

निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में इन विनियमों के अधीन जो अनुज्ञा प्राप्त खाद्य अवयवों के अतिरिक्त नीचे यथाविनिर्दिष्ट खाद्य अवयव अंतर्विष्ट किए जा सकेंगे।

(i) खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) अधिनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 के उपविनियम 43 के अधीन लेवल की घोषणा के अधीन रहते हुए निम्नलिखित उत्पादों में, उत्पादों के दुग्ध 10 प्रतिशत से अनाधिक **ओलिगोफ्रक्टोस** मिलाया जा सकेगा।

डेयरी उत्पाद जैसे : योगहर्ट, मूसे, स्प्रेड, डेयरी आधारित पेय (मिल्कशेक, योगहर्ट पेय) चीज़, पुडिंग, क्रीम और आइस-क्रीम; शीतित डेसर्ट्स जैसे गैर डेयरी आइस, सोरबेट और फ्रूट आइस, शीतित योगर्ट, फ्लेक्स और खाने के लिए तैयार सूखा नाश्ता, अनाज, चॉकलेट और मिठाइयां; और कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां जैसे हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी भी नाम से विक्रीत समरूप दुग्ध उत्पाद पर आधारित मिठाइयां, पके हुए सॉसेज, हैम और मांस स्प्रेड

फायटों या प्लांट स्टानोल् एस्टर्स को निम्नलिखित उत्पादों में मिलाया जा सकेगा जिससे कि उपयोक्ताओं का या तो अधिकतम 3 ग्राम वाले एक भाग या 1 ग्राम वाले तीन भागों के उपयोग के माध्यम से अधिकतम 3 ग्राम तक प्रतिदिन अपने उपभोग को सहजतः सीमित करने के लिए अनुज्ञात किया जा सके और **खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 के उपविनियम 48** के अधीन तालिका घोषणा के अधीन रहते हुए मिलाया जाएगा।

फेट स्प्रेड, दुग्ध-उत्पाद, दुग्ध-आधारित फलों के पेय किण्वित दुग्ध-उत्पाद, सोया और राइस पेय, चीज़ उत्पाद योगहर्ट उत्पाद, मसाले चटनियां, सलाद ड्रेसिंग्स, रस और नेक्टर।

फाइटो व प्लांट स्टेनोल के उत्पाद को एक भाग में बेचा जाए, जिसमें गणना करके मुक्त फाइटो व प्लांट स्टेनोल की या तो अधिकतम 3 ग्राम व अधिकतम 1 ग्राम फाइटो/प्लांट स्टेनोल की मात्रा हो। और यदि वे इस प्रकार से मात्रा को नहीं रखते, तो उस उत्पाद पर विद्यमान खाद्य मानक भाग की सूचना का साफ दिखाया जाए; जिसे ग्राम व मि.ली. में व्यक्त किया है। और फाइटो व प्लांट स्टेनोल की मात्रा, जिसकी मुक्त फाइटो व प्लांट स्टेनोल के रूप में गणना की जाए और भाग में रखा जाए।

(iii) खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के विनियम 2.4.5 के उपविनियम 49 के अधीन लेबल घोषणा के अनुसार निम्नलिखित खाद्यों में ट्रेग्लोस एक अवयव की तरह मिलाया जा सकता है :—

(i)	बिस्किट, ब्रेड, केक्स, नाश्ते के अनाज	0.5-10 %
(ii)	कार्बोनिकृत जल, तापीय प्रसंस्कृत फल, फलों का रस, फलों नेक्टर, फलों के पेय पदार्थ, फलों से बनी स्कवाश, जैम, जैली, फलों से बनी चीज़ मारमलेड, डेयरी आधारित पेय	0.5-20 %
(iii)	कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां जैसे गुलाब जामुन, रसगुल्ला, पेड़ा, खोया बर्फी	0.5-20 %
(iv)	मेकरोनी उत्पाद, नूडल्स, पास्ता	0.5-5 %
(v)	मिठाइयां और कन्फैक्शनरी, कैन्डी और आईसिंग	5.0-75 %

(iv) सोडियम आयरन (III) इथाइलीन डायामीन एसिटेट, ट्रायहाइड्रेट (सोडियम फेरिडिटेट- Na Fe EDTA) निम्नलिखित खाद्य में एक अवयव की तरह मिलाया जा सकता है ।

परोसने के लिए तैयार पेय, कार्बोनिक्ृत
फलों का पेया और फलों के नेक्टर } 155 पीपीएम से अनाधिक

आर. के. जैन, मुख्य कार्यकारी अधिकारी
[विज्ञापन III/4/असाधारण/187-ओ/13]

पाद टिप्पण : मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 की अधिसूचना संख्यांक 2-15015/30/2010 द्वारा 1 अगस्त, 2011 को प्रकाशित हो चुके हैं ।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 16th May, 2013.

No. 1-83/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012.—The following draft of certain regulations to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India, with the previous approval of the Central Government, proposes to make, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with sub-section (2) of section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006, is hereby published as required by sub-section (1) of section 92 of the said Act, for the information of all persons likely to be affected thereby; and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, Food and Drug Administration Bhawan, Kotla Road, New Delhi-110 002;

The objections and suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of the period specified above, shall be considered by the aforesaid Authority.

Draft Regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2013.
- (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011,—
 - A. in regulation 2.1.9 –
 - (i) after the heading “FOODS FOR INFANT NUTRITION”, the sub-heading “**Infant Milk Substitutes**” shall be inserted;
 - (ii) in sub regulation 2 relating to infant formula, after the second proviso, the following proviso shall be inserted, namely:—

“Provided also that the lactose free or lactose and sucrose free or sucrose free infant milk substitutes shall conform to the following requirements, except the requirements of milk protein and milk fat, in the following manner, namely:—

 - (a) total protein, percent. by weight shall not be less than 10.0 and not more than 16 percent;
 - (b) total fat, percent by weight shall not be less than 18.0; and
 - (c) the lactose in the product claimed to be lactose free shall not exceed 0.05 percent.”;
 - (iii) in sub-regulation 3 relating to milkcereal based complementary food, the heading “**Infant Foods**” shall be inserted;

- (iv) in sub-regulation 4 relating to processed cereal based complementary food, at the end the following proviso shall be inserted, namely:—

‘Provided that the processed cereal based complementary foods for use in specific conditions, where protein needs to be restricted and where other cereals like wheat, soya, legumes and milk cannot be used, such processed cereal based complementary foods shall be prepared with single cereal like rice or ragi, which shall have the minimum protein content of 6-9 per cent. Such products shall be conspicuously labeled, “Processed Mono Cereal Based Complementary Food for use in specific conditions under medical guidance only.”;

- B. in regulation 2.4.1, for sub-regulation 2 relating to fortified atta, the following shall be substituted, namely:-

“2. Fortified atta means the product obtained by adding one or more of the following nutrients to atta, namely:-

S. No.	Nutrient	Level of fortification per Kg of atta (Not less than)
(1)	(2)	(3)
1.	Calcium- Calcium carbonate, Calcium chloride, Calcium citrate, Calcium phosphate monobasic, Calcium phosphate dibasic, Calcium phosphate tribasic.	900mg
2.	Iron- (a) Ferrous citrate, Ferrous lactate, Ferrous sulphate, Ferric pyrophosphate; (b) <i>Sodium Iron (III) Ethylene Diamine tetra acetate, Trihydrate (Sodium Feredetate- Na Fe EDTA)</i>	60mg 200mg
3.	Vitamin A- Retinyl acetate, Retinyl palmitate, Retinyl propionate.	1400 µg RE
4.	Ascorbic Acid (Vitamin C) – Ascorbic acid, Sodium ascorbate, Calcium ascorbate, Ascorbyl- 6-palmitate.	90 mg
5.	Thiamine (Vitamin B1) – Thiamine chloride hydrochloride, Thiamine mononitrate.	2.7mg
6.	Riboflavin (Vitamin B2) – Riboflavin, Riboflavin 5'-Phosphate sodium.	3.2mg
7.	Niacin – Nicotinamide, Nicotinic acid.	36mg
8.	Pyridoxine (Vitamin B6) – Pyridoxine hydrochloride.	4.5mg
9.	Folic acid- Folic acid.	300 µg
10.	Vitamin B12- Cyanocobalamine, Hydroxycobalamin.	2.5 µg

It shall be free from any extraneous matter including rodent hair and excreta.”;

- C. in regulation 2.4.2, for sub-regulation 2 relating to fortified maida, the following shall be substituted, namely:—

“2. Fortified maida means the product obtained by adding one or more of the following nutrients to maida, namely:—

S. No	Nutrient	Level of fortification per Kg of maida (Not less than)
1.	Calcium- Calcium carbonate, Calcium chloride, Calcium citrate, Calcium phosphate monobasic, Calcium phosphate dibasic, Calcium phosphate tribasic.	900mg
2.	Iron- (a) Ferrous citrate, Ferrous lactate, Ferrous sulphate, Ferric pyrophosphate; (b) <i>Sodium Iron (III) Ethylene Diamine tetra acetate, Trihydrate (Sodium Ferredetate- Na Fe EDTA)</i>	60mg 200 mg
3.	Vitamin A- Retinyl acetate, Retinyl palmitate, Retinyl propionate.	1400 µg RE
4.	Ascorbic Acid (Vitamin C) – Ascorbic acid, Sodium ascorbate, Calcium ascorbate, ascorbyl-6-palmitate.	90 mg
5.	Thiamine (Vitamin B1) - Thiamine chloride hydrochloride, Thiamine mononitrate.	2.7mg
6.	Riboflavin (Vitamin B2) – Riboflavin, Riboflavin 5'- Phosphate sodium.	3.2mg
7.	Niacin – Nicotinamide, Nicotinic acid.	36mg
8.	Pyridoxine (Vitamin B6) - Pyridoxine hydrochloride.	4.5mg
9.	Folic acid- Folic acid.	300 µg
10.	Vitamin B12- Cyanocobalamine, Hydroxycobalamin.	1.5 µg

It shall be free from any extraneous matter including rodent hair and excreta.”;

D. in regulation 3.1.17 after the table, the following shall be inserted, namely:—

“Use of food ingredients in different foods

The following food products may contain the food ingredients as specified below in addition to those permitted under these Regulations:

- (i) **Oligofructose** may be added at not more than ten per cent of the product, in the following products, subject to label declaration under sub-regulation 43 of regulation 2.4.5 of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011:—

Dairy products like: yoghurt, mousse, spreads, dairy based drinks (milkshakes, yoghurt drink), cheese, pudding, cream and ice-cream; frozen desserts like non dairy ice, sorbet and fruit ice, frozen yoghurt, flakes and ready-to-eat dry breakfast cereals, chocolate and sweets; and carbohydrate based and milk product based sweets like halwa, mysore pak, boondi laddu, jalebi, khoya burfi, peda, gulab jamun, rasogolla and similar milk product based sweets sold by any name, cooked sausages, ham and meat spreads.

- (ii) Phyto or Plant stanol esters may be added to the following products so as to allow users to easily restrict their consumption to maximum 3gm per day through the use of either one portion containing maximum 3 gm or three portions containing 1gm and it shall be added subject to the table declaration under **sub-regulation 48 of regulation 2.4.5 of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011:—**

Fat spread, milk products, milk based fruit drink, fermented milk products, soy and rice drink, cheese products, yoghurt products, spice sauces, salad dressings, juices and nectars.

Products containing Phyto or Plant stanols be sold in single portions containing either maximum 3 g or maximum 1 g of phyto/ plant stanols, calculated as free phyto or plant stanols. And if they do not contain so, there should be a clear indication of what constitutes a standard portion of the food, expressed in g or ml, and of the amount of phyto or plant stanols, calculated as free phyto or plant stanols, contained in such a portion.

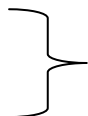
- (iii) **Trehalose** may be added as an ingredient in the following foods, subject to label declaration under **sub-regulation 49 of regulation 2.4.5 of the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011:—**

(i)	Biscuits, bread, cakes, breakfast cereals	0.5-10%
(ii)	Carbonated water, thermally processed fruits, fruit juices, fruit nectars, fruit beverages, fruit squashes, jam, jelly, fruit cheese, marmalade, dairy based drinks.	0.5-20%
(iii)	Carbohydrate- based and milk product based sweets like gulab jamun, rosogolla, peda , khoya burfi.	0.5-20%
(iv)	Macroni products, noodles, pasta.	0.5-5%
(v)	Sweets and confectionery, candies and icings.	5.0-75%

- (iv) **Sodium Iron (III) Ethylene Diamine tetra acetate, Trihydrate (Sodium Feredetate- Na Fe EDTA)** may be added as an ingredient in the following foods:—

Ready to serve beverages,

carbonated fruit drink and fruit nectars



Not more than 155 ppm.”.

R. K. JAIN, Chief Executive Officer
[ADVT III/4/Exty./187-O/13]

Foot note: — The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4 vide notification number 2-15015/30//2010 dated the 1st August, 2011.